

APERITIF ITALOK

Lillet Spritz <i>Lillet Blanc, tonic, narancs</i>	4 400
Lillet Rose Spritz <i>Lillet Rosé, tonic, grapefruit</i>	4 400
Campari Soda <i>Campari, szóda, narancs</i>	4 400
Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, szóda, narancs</i>	4 900

SNACKEK AZ ASZTALRA

Marinált olívák ✓	2 100
Kovássos kenyér ✓✓✓ <i>Sós vaj</i>	2 100
Hummusz, tahini ✓✓✓ <i>Pita kenyér</i>	4 200
Ropogós tintahal ✓✓✓ <i>Remoulade és chipotle majonéz</i>	4 900
Sajtválogatás ✓✓✓✓ <i>Magyar és nemzetközi</i>	6 900
Felvágott válogatás ✓ <i>Magyar és nemzetközi</i>	6 200

ELŐÉTELEK

Alföldi gulyásleves ✓ <i>Kovássos kenyér</i>	4 700
A nap szezonális zöldséglevese ✓	3 900
Marhahúsleves ✓ <i>Grízgaluska és zöldségek</i>	4 200
Burrata és sütőtök ✓✓✓ <i>Rukkola és dió</i>	5 300
Kézzel vágott marha tatár ✓✓ <i>Kéksajt, balsamecetes sült füge és pirított kenyér</i>	6 500
Kacsamáj terrine ✓✓ <i>Pirított kalács és vöröshagymalekvár</i>	7 900



FEKETE-ERDŐTŐL A FEKETE-TENGERIG

A DNB Budapest a Duna régió sokszínű hagyományaitól merít, friss, helyi alapanyagokkal alkotva autentikus és modern gasztronómiai élményt.

Céklás ravioli spenóttal ✓✓✓✓✓ <i>Krémes kecskesajtmártásban</i>	5 500	Sült zeller ✓ <i>Édeskömény, ecetes szilva és ropogós hajdina</i>	5 900
Házi tagliatelle ✓✓✓ <i>Vargányagoma és szarvasragu</i>	7 500	Sütőtökös rizottó ✓✓✓ <i>Osztrák hegyi sajt és bébispenót</i>	6 300
Mangalica bécsi szelet ✓✓✓ <i>Barnított vajos burgonyapüré és vegyes saláta</i>	8 900	Csirkepaprikás ✓✓✓ <i>Vajas galuska és uborkasaláta</i>	6 700

MEGOSZTVAJÓ

Tomahawk steak 1 000 g – 2 fő részére Választható 2 körettel és 1 szósszal 33 900	Borjúpaprikás – 2 fő részére Vajas galuska, barnított vajos burgonyapüré és ecetes uborkasaláta 15 900
Házi almás morzsás pite ✓✓✓✓✓ Vaníliaszósz 7 200	

DESSZERTEK

Fahéjas karamell mousse <i>Szatmári szilva</i> 3 900 ✓✓✓✓✓	Csokoládészuflé <i>Kardamomos meggyragu, diófagyalit</i> 3 900 ✓✓✓✓✓	Kukoricaprósza <i>Erdei gyümölcs</i> 3 900 ✓✓✓✓
--	--	---

✓ laktózt tartalmaz ✓ tojást tartalmaz ✓ glutént tartalmaz ✓ magvakat tartalmaz ✓ vegetáriánus ✓ puhatestűeket tartalmaz

LEGYÉL MARRIOTT BONVOY TAG

Szkenneld be



Gyűjts Marriott Bonvoy® pontokat éttermünkben, vagy bárunkban, még akkor is, ha nem szállodánk vendége vagy! Váltsd be pontjaidat ingyenes éjszakákra, páratlan élményekre és sok minden másra. További információért, kérjük keresd kollégáinkat!

JOSPER GRILL

Bőrén sült lazac steak	11 200
Bélszín steak 240 g	15 900
Szárazon érlelt rib-eye steak 300 g	16 700
Bárányborda	15 900
Egészben sült szilvásváradai pisztráng	9 900
Ropogósra sült fél csirke	8 900
Marriott burger ✓✓✓✓ <i>Sajt, bacon, hasábburgonya</i>	7 500

KÖRETEK

Hasábburgonya ✓✓	2 300
Burgonyapüré ✓✓ <i>Barnított vaj</i>	2 300
Krémes polenta ✓✓ <i>Pirított laskagombák</i>	2 500
Mézzel glasszírozott gyökérzöldségek ✓	2 500
Sült brokkolirózsák ✓✓ <i>Parmezán és mogoró</i>	2 500
Spenótsaláta ✓✓✓ <i>Körte, kesudió és kecskesajt</i>	2 300

SZÓSZOK

Klasszikus zöldborsmártás ✓✓✓	1 500
Fekete fokhagymás jus	1 500
Citrusos hollandi mártás ✓✓✓	1 500

KORTÉLOK

SIGNATURE

Redoute <i>Amaretto Disaranno, Osbourne Pedro sherry, levendula, "maraschino" meggy, csokoládé</i>	5 100
Siege <i>Laphroaig Islay Malt 10 yrs., Cherry Heering likőr, meggy</i>	5 500
Ball  <i>Martell VS cognac, narancs, fahéj, chili, citrom, tojássárgája</i>	5 350
Argius   <i>Frangelico, Takamaka Dark Spiced rum, csokoládé, karamell, tojásfehérje</i>	5 500
Renewal <i>Grand Marnier, Licor 43, szilva</i>	5 200
Vestige <i>Ketel One vodka, Árpád Ginger brandy, mézeskalács</i>	5 200
Merriment   <i>Takamaka Dark Spiced rum, Bacardi Carta Blanca, Grand Marnier, fehér csokoládé, tojássárgája</i>	5 500
KLASSZIKUS	
Martini <i>Tanqueray London Dry Gin, 9 di Dante vermut, olívbogyó</i>	4 600
French Martini <i>Ketel One vodka, Chambord likőr, ananászlé, málna</i>	4 800
Espresso Martini <i>Ketel One Vodka, Kahlua, espresso, cukor</i>	4 800
Negroni <i>Tanqueray London Dry Gin, Campari, Carpano Antica Formula vermut, narancs</i>	4 800
Old Fashioned <i>Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, narancs, maraschino cseresznye</i>	5 200
Whiskey Sour  <i>Woodford Reserve Bourbon, Angostura Bitter, tojásfehérje, citrusslé, cukorszirup</i>	5 600
Margarita on the Rocks <i>Don Julio Blanco, Cointreau, citrusslé, agave</i>	5 900

PEZSGŐK

	125 ML.	750 ML.		125 ML.	750 ML.
Sauska Extra Dry	3 900	19 900	Kreinbacher Prestige Brut	5 300	26 900
Vietti Moscato d'Asti	4 500	22 600	MOËT & CHANDON Brut Impérial	8 700	43 800
Collalto Ponte Rosso Extra Brut Prosecco	4 700	23 900	R de Ruinart 		48 900
Sauska Rosé Brut	4 700	23 900	Leclerc Briant Abyss 		119 000

FEHÉRBOROK

	125 ML.	750 ML.
Sauska Furmint	3 300	16 500
Sauska Sárgamuskotály	3 300	16 500
Pannonhalmi Főapátság Rajnai Rizling	3 700	18 900
Riff Pinot Grigio	3 900	19 900
Folly Arborétum Budai Zöld 		18 900
Polz, Spiegel Sauvignon Blanc 	4 300	21 900
Zelna "Farkó-kő" Olaszrizling 	5 100	25 900
Világi Winery, Chardonnay Terroir Selection	5 300	26 800
Oremus Mandolás Furmint	5 100	25 300
La Raia Gavi Riserva Vigna Madonnina		32 900
St. Andrea Mária	6 300	39 400
Domaine Christian Moreau Chablis Les Clos Grand Cru 		67 400

ROSÉK

	125 ML.	750 ML.
Sauska Rosé	3 300	16 500
Château d'Esclans Whispering Angel Rosé	5 700	28 900
Château d'Esclans Rock Angel Rosé		31 900
Château d'Esclans Whispering Angel Rosé Magnum (1,5 l)		52 900

VÖRÖSBOROK

	125 ML.	750 ML.
Oremus Pinot Noir	3 500	17 500
Sauska Kadarka	3 900	19 900
Steigler Elysium Merlot 	5 300	26 500
ZHA, Cabernet Franc 	5 200	26 200
Heimann Barbár	5 900	29 600
Sauska Cuvée 7 Villány	6 500	32 800
Bock Villányi Franc Essencia	6 500	32 400
Sauska Cabernet Sauvignon Ördögárok	7 300	36 500
Dorli Muhr Syrah 		36 900
Bock Capella		43 600
St. Andrea Agapé Nagy-Eged-hegy Bikavér Grand Superior		62 000
Chanson Gevrey Chambertin La Perrière 1er Cru 		76 000

DESSZERTBOROK

	125 ML.	750 ML.		70 ML.	500 ML.
Oremus Édes Szamorodni	3 300	16 500		3 300	17 900
Sauska Late Harvest				3 500	19 600
Vietti Moscato d'Asti				4 500	22 600
Dísnókő Tokaji Aszú 5 puttonyos				5 500	28 800

 organikus bor / pezsgő

DNB VASÁRNAPI BRUNCH

Foglalj most



Áraink forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁ-t, de nem tartalmazzák a 15% szervízdíjat.

SÖRÖK ÉS CIDEREK

CSAPOLT SÖRÖK 300 ML. 500 ML.

Dreher	1 900	2 300
Pilsner	2 000	2 500

ÜVEGES SÖRÖK 330 ML. 440 ML.

Dreher	1 900
Peroni Nastro Azzuro	2 100
Peroni Nastro Azzuro 0,0%	2 100
Budaprés Birs Cider	2 700
St. András Ködfelhő IPA	2 700
MAD Scientist Helles 50	3 000
St. András Hathárom Porter (500ml)	3 100
MAD Scientist Tokyo Lemonade	3 200
MAD Scientist Liquid Cocaine	3 700

SZÖRPÖK ÉS LIMONÁDÉK

SZÖRPÖK 2 050

Málna / Bodza / Fahéjas szilva

LIMONÁDÉK 2 690

Citrus-menta / Uborka-lime / Maracuja-vanília / Eper-bazsalikom / Cukormentes málna

MORTÉLOK

Juicy  Meggy, áfonya, agave, rózsavíz, tojásfehérje, tonic 3 700

0.0% G&T 3 700
Tanqueray 0.0%, grapefruit & rozmaryn tonic, grapefruit, rozmaryn

Herb 3 700
Rozmaryn, kakukkfű, bazsalikom, Earl Grey tea, tonic

APERITIFS

Lillet Spritz <i>Lillet Blanc, tonic water, orange</i>	4 400
Lillet Rose Spritz <i>Lillet Rosé, tonic water, grapefruit</i>	4 400
Campari Soda <i>Campari, soda, orange</i>	4 400
Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, soda, orange</i>	4 900

FOR THE TABLE

Marinated olives ✓	2 100
Sourdough bread ①②✓ <i>Salted butter</i>	2 100
Hummus, tahini ③④✓ <i>Pita bread</i>	4 200
Calamari fritti ③④⑤ <i>Remoulade & chipotle mayo</i>	4 900
Selection of cheese ③④⑤⑥ <i>Hungarian & international</i>	6 900
Assorted cold cuts ③ <i>Hungarian & international</i>	6 200

STARTERS

„Gulyás” from Alföld ③ <i>Sourdough bread</i>	4 700
Seasonal vegetable soup of the day ✓	3 900
Beef consommé ③ <i>Semolina dumplings & vegetables</i>	4 200
Burrata & pumpkin ③④✓ <i>Arugula & walnuts</i>	5 300
Hand-cut beef tartare ③④ <i>Blue cheese, balsamic roasted fig & toasted bread</i>	6 500
Duck liver terrine ③④ <i>Toasted brioche & red onion jam</i>	7 900



FROM THE BLACK FOREST TO THE BLACK SEA

DNB Budapest draws from diverse Danube traditions, using fresh local ingredients to craft an authentic and contemporary culinary experience.

Beetroot ravioli with spinach ③④⑤⑥✓ 5 500 <i>In creamy goat cheese sauce</i>		Roasted celeriac ✓ 5 900 <i>Fennel, pickled plum & crispy buckwheat</i>
Homemade tagliatelle ③④⑤ 7 500 <i>Porcini mushrooms & venison ragout</i>	○	Pumpkin risotto ③④✓ 6 300 <i>Austrian mountain cheese & baby spinach</i>
“Mangalica” schnitzel ③④⑤ 8 900 <i>Brown buttered mashed potatoes & mixed salad</i>	○	Chicken paprikash ③④⑤ 6 700 <i>Buttered dumplings & cucumber salad</i>

TO SHARE

Tomahawk steak 1 000 g ~ for two Choice of two sides & one sauce 33 900	Veal paprikash ~ for two Buttered dumplings, brown buttered mashed potatoes & pickled cucumber salad 15 900 ③④⑤
Homemade apple crumble pie Vanilla sauce 7 200 ③④⑤⑥✓	

DESSERT

Cinnamon caramel mousse <i>Plums from Szatmár</i> 3 900 ③④⑤⑥✓	Chocolate soufflé <i>Cardamom cherry compote, walnut ice cream</i> 3 900 ③④⑤⑥✓	Cornmeal cake <i>Forest fruits</i> 3 900 ③④⑤✓
---	--	---

③ contains lactose ④ contains egg ⑤ contains gluten ⑥ contains nuts ✓ vegetarian ⑦ shellfish

JOIN MARRIOTT BONVOY

Scan here



As a Marriott Bonvoy® Member you can earn points at participating restaurants and bars, without staying at our hotels. Redeem your points for free nights, unrivalled experiences, and so much more. Please contact our colleagues for more information.

JOSPER GRILL

Crispy skin salmon steak	11 200
Beef tenderloin steak 240 g	15 900
Dry-aged rib-eye steak 300 g	16 700
Rack of lamb	15 900
Whole roasted trout <i>From Szilvásvárad</i>	9 900
Crispy roasted half chicken	8 900
Marriott burger ③④⑤⑥ <i>Cheese, bacon, French fries</i>	7 500

SIDES

French fries ③✓	2 300
Mashed potatoes ③④✓ <i>Brown butter</i>	2 300
Creamy polenta ③④✓ <i>Sautéed oyster mushrooms</i>	2 500
Honey-glazed root vegetables ✓	2 500
Roasted broccoli florets ③④✓ <i>Parmesan & hazelnuts</i>	2 500
Spinach salad ③④⑤✓ <i>Pear, cashews & goat cheese</i>	2 300

SAUCES

Classic green peppercorn sauce ③④⑤✓	1 500
Black garlic jus	1 500
Citrus hollandaise sauce ③④⑤✓	1 500

COCKTAILS

SIGNATURE

Redoute	5 100
<i>Amaretto Disaronno, Osbourne Pedro sherry, lavender, maraschino cherry, chocolate</i>	
Siege	5 500
<i>Laphroaig Islay Malt 10 yrs., Cherry Heering liqueur, sour cherry</i>	
Ball ☉	5 350
<i>Martell VS cognac, orange, cinnamon, chili, lemon, egg yolk</i>	
Argius ☉ ☿	5 500
<i>Frangelico, Takamaka Dark Spiced rum, chocolate, caramel, egg white</i>	
Renewal	5 200
<i>Grand Marnier, Licor 43, plum</i>	
Vestige	5 200
<i>Ketel One vodka, Árpád Ginger brandy, gingerbread</i>	
Merriment ☉ ☿	5 500
<i>Takamaka Dark Spiced rum, Bacardi Carta Blanca, Grand Marnier, white chocolate, egg yolk</i>	

CLASSIC

Martini	4 600
<i>Tanqueray London Dry Gin, 9 di dante Vermouth, olives</i>	
French Martini	4 800
<i>Ketel One vodka, Chambord liqueur, pineapple juice, raspberry</i>	
Espresso Martini	4 800
<i>Ketel One Vodka, Kahlua, espresso, sugar</i>	
Negroni	4 800
<i>Tanqueray London Dry Gin, Campari, Carpano Antica Formula Vermouth, orange</i>	
Old Fashioned	5 200
<i>Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, orange, maraschino cherry</i>	
Whiskey Sour ☉	5 600
<i>Woodford Reserve Bourbon, Angostura Bitter, egg white, citrus juice, sugar syrup</i>	
Margarita on the Rocks	5 900
<i>Don Julio Blanco, Cointreau, citrus juice, agave</i>	

SPARKLING WINE

	125 ML.	750 ML.		125 ML.	750 ML.
Sauska Extra Dry	3 900	19 900	Kreinbacher Prestige Brut	5 300	26 900
Vietti Moscato d'Asti	4 500	22 600	MOËT & CHANDON Brut Impérial	8 700	43 800
Collalto Ponte Rosso Extra Brut Prosecco	4 700	23 900	R de Ruinart ☉		48 900
Sauska Rosé Brut	4 700	23 900	Leclerc Briant Abyss ☉		119 000

WHITE WINE

	125 ML.	750 ML.
Sauska Furmint	3 300	16 500
Sauska Sárgamuskotály	3 300	16 500
Pannonhalmi Főapátság Rajnai Rizling	3 700	18 900
Riff Pinot Grigio	3 900	19 900
Folly Arborétum Budai Zöld ☉		18 900
Polz, Spiegel Sauvignon Blanc ☉	4 300	21 900
Zelna "Farkó-kő" Olaszrizling ☉	5 100	25 900
Világi Winery, Chardonnay Terroir Selection	5 300	26 800
Oremus Mandolás Furmint	5 100	25 300
La Raia Gavi Riserva Vigna Madonnina		32 900
St. Andrea Mária	6 300	39 400
Domaine Christian Moreau Chablis Les Clos Grand Cru ☉		67 400

ROSÉ

	125 ML.	750 ML.
Sauska Rosé	3 300	16 500
Château d'Esclans Whispering Angel Rosé	5 700	28 900
Château d'Esclans Rock Angel Rosé		31 900
Château d'Esclans Whispering Angel Rosé Magnum (1,5 l)		52 900

☉ organic wine / sparkling wine

RED WINE

	125 ML.	750 ML.
Oremus Pinot Noir	3 500	17 500
Sauska Kadarka	3 900	19 900
Steigler Elysium Merlot ☉	5 300	26 500
2HA, Cabernet Franc ☉	5 200	26 200
Heimann Barbár	5 900	29 600
Sauska Cuvée 7 Villány	6 500	32 800
Bock Villányi Franc Essencia	6 500	32 400
Sauska Cabernet Sauvignon Ördögárok	7 300	36 500
Dorli Muhr Syrah ☉		36 900
Bock Capella		43 600
St. Andrea Agapé Nagy-Eged-hegy Bikavér Grand Superior		62 000
Chanson Gevrey Chambertin La Perrière 1er Cru ☉		76 000

SWEET & DESSERT WINES

	70 ML.	500 ML.
Oremus Édes Szamorodni	3 300	17 900
Sauska Late Harvest	3 500	19 600
Vietti Moscato d'Asti	4 500	22 600
Disznókő Tokaji Aszú 5 puttonyos	5 500	28 800

DNB SUNDAY BRUNCH

Book now



Prices are in Hungarian Forint, include VAT but exclude a 15% service charge.

BEERS & CIDERS

DRAFT BEER

	300 ML.	500 ML.
Dreher	1 900	2 300
Pilsner	2 000	2 500

BOTTLED BEER

	330 ML.	440 ML.
Dreher	1 900	
Peroni Nastro Azzuro	2 100	
Peroni Nastro Azzuro 0,0%	2 100	
Budaprés Birs Cider	2 700	
St. András Ködfelhő IPA	2 700	
MAD Scientist Helles 50		3 000
St. András Hathárom Porter (500ml)		3 100
MAD Scientist Tokyo Lemonade		3 200
MAD Scientist Liquid Cocaine		3 700

CORDIALS & LEMONADES

CORDIALS

Raspberry / Elderflower / Cinnamon-plum 2 050

LEMONADES

Citrus & mint / Cucumber & lime
Passion fruit & vanilla / Strawberry & basil
/ Sugar-free raspberry 2 690

MOCKTAILS

JUICY ☉ 3 700
Sour cherry, cranberry, agave, rose water, egg white, tonic

0.0% G&T 3 700
Tanqueray 0.0%, grapefruit and rosemary tonic water, grapefruit, rosemary

Herb 3 700
Rosemary, thyme, basil, Earl Grey tea, tonic